



Rote-Beete-Salat mit Feta und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

500 g	Rote Beete, vakuumiert oder frisch gekocht
200 g	Feta
30 g	Walnusshälften
3	Frühlingszwiebeln
4 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico Essig, weiß oder dunkel
1 TL	Honig oder Agavendicksaft Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Rote Beete aus der Vakuumverpackung nehmen und in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Am besten Einmalhandschuhe verwenden oder etwas Speiseöl in den Händen verteilen, damit sie nicht so stark abfärbt.

Den Feta in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln gut abwaschen, Wurzelansätze abschneiden und mit Grün in feine Ringe schneiden. Die Walnusshälften fein hacken.

Für das Dressing in einer Schüssel mit dem Schneebesen das Olivenöl, den Balsamico Essig, den Honig oder Agavendicksaft vermengen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Im Anschluss alle Zutaten mit dem Dressing vermengen oder die Zutaten auf vier Tellern anrichten, das Dressing darüber verteilen. Letzteres bietet sich an, wenn die Rote Beete in Scheiben geschnitten wurde.

Guten
Appetit!